

Mazsolás-birsalmás lepény

Szerző: -ka-pá-r-

2010. május 27.

Utolsó frissítés 2013. március 11.

A tésztához:

- 20 dkg vaj
- 22 dkg liszt
- 1/4 citrom leve
- 1 kk só

A felülethez:

- fél marék mazsola
- 5-6 ek birsalmalekvár

A tésztához a vaj és a lisztet először keverjük össze, majd a citromlevet hozzáadjuk, és összegyúrjuk, majd a mazsolát és a birsalmalekvárt hozzáadjuk, és meggyúrjuk, végül a kinyújtott tésztát a tortaformába simítjuk úgy, hogy legyen némi pereme. Ha ezzel megvagyunk, a tésztát szurkáljuk meg villával, vagy késheggyel és kb. 20 dkg sárgabarackpapírral csomagolt babbal vagy lencsével súlyozzuk le a tésztát, hogy ne poptódjon fel a sütés közben.

Az így elkészített lepényt 180 °C-ra előmelegített sütőben 6-8 perc alatt elősütjük (légkeveréses sütőben) majd vegyük ki a sütőből a nehezet és szúrjuk rá a mazsolát, illetve kenjük rá a birsalmalekvárt. Ha maradt a tésztából, rácsokat is tehetünk a tetejére. Ezt követően további 10-15 percnyi sütés következik, majd a kész tésztát kihagyjuk, kihűtjük. A Borajánlás: A klasszikusan egyszerre, mégis az otthoni időzést a sütőnyelhez klasszikusan komplex és érett bort ajánlok, amely sokak szemében Tokaj-Hegyalja védjegye, színórája is egyben. Kóstoljunk hát hozzá egy 1993-as évjáratú Tokaji Aszút, a Homoky Család Pincéjéből. E tésztában a karamellizált sárgabarack, illetve a birsalmás lekvár egybeolvad a mazsolával, aszaltgyömböcsökkel hatással, amit némi kávésszalagon emelünk püspökösre. A